



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pollo al forno con salsa ai fagioli



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia, piatto da portata**

Ingredienti

- 800 g di fagioli borlotti freschi
- 1 pollo da 1 kg
- 2 fette di lardo
- olio extravergine d'oliva
- 50 g di soppressa
- 1 cipolla
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 acciughe sotto sale
- 1,25 dl di vino bianco secco
- sale
- pepe

Preparazione Pollo al forno con salsa ai fagioli

Passo 1.

Pulite il pollo, svuotatelo all'interno tenendo da parte fegato e ventrigli, fiammeggiate per eliminare i residui di piume.

Passo 2.

Salatelo e pepatelo all'interno e mettete in forno a 180 °C per 40 minuti girandolo di tanto in tanto, poi aumentate la temperatura a 220°C e continuate la cottura per 15 minuti.

Passo 3.

Pulite dai baccelli i fagioli e metteteli in una pentola in acqua fredda, cuocete per 40-50 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire.

Passo 4.

Lavate le acciughe, diliscatele e spezzettatele, pulite il fegatino e il ventriglio e tritateli.

Passo 5.

Fate un battuto di lardo, acciughe, fegatino, ventriglio, cipolla, prezzemolo e rosmarino, soffriggetelo in una casseruola con l'olio rimasto, dopo una decina di minuti aggiungete il vino, sale e pepe.

Passo 6.

Aggiungete i fagioli scolati, alla salsa preparata, fate insaporire mescolando per 5 minuti tenendo la fiamma bassa.

Passo 7.

Ponete il pollo arrosto in un piatto da portata e servitelo insieme ai fagioli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)